

Sagardo Botila

Sagardoa eta baserria

Sagardogileek profesionalizaziora jo dute. Neurri batean baserriarekiko aldentzea gertatzen ari da.



Hainbat baserritar sagardoan espezializatu dira.
EDURNE KOCH



Sagardoa
botilan
salgai

Sagardotegia
Erretegia

OTSUENEA - TXIKI BASERRIA
OSINAGA AUZO

55 64 05 tel.
HERNANI

BAZKARIAK AFARIAK



Urte osoan zabalik eta igandetan itxita
Sagardoa botilan salgai

Gure-Ametsa Etxea
Santa Luzia Auzoa

653354 - 651910
20400 TOLOSA

Sagardotegia - Jabetzea

MENDIZABAL



OIARBIDE-TXIKI BASERRIA
55 57 47 - ASTIGARRAGA

URBITARTE
Sagardotegia



URTE GUZTIAN
SAGARDOA BOTILAN SALGAI

Ergoien auzoa ATAUN Tel.: 88 83 31-18 01 19

AÑOTA

Sagardotegia



Tel.: 81 20 92

AZPEITIA

“URTE OSOAN ZABALIK”

SAGARDOA beti egon izan da baserriarekin loturik. Baina azken urte hauetan banaketa prozesua izan da. Horretan botilaratze prozesuak ere zerikusi nabarmena izan du. Gaur egun, botilaratze prozesuak eta sagardotegi handiek sagardo produktioaren zati handi bat bere baitan hartzen dute. Ondorioz, jada ez da baserri guztietan edari prezia-tua egiten. Gerta daiteke baserri batzuetan kontsumitzen duten sagardoaren zati handi bat erositako botiletan kontsumitzea.

Marta Agirrezabala EHNE baserritarren sindikatuko teknikariaren esanetan, «Sagardoaren munduan espezializazioa izan da. Ekonomiaren bilakaera kontuan hartzen badugu, batzuk esne-behietan espezializatu dira, beste batzuk haragi-behietan eta beste batzuk sagardotan. Normalean sagardoa elaboratzen duten baserritar guztiek, lehen ere egiten zuten baina dena baserri kontsumorako». EHNEko teknikariarentzat profesionalizazioa izan da. Sagardotegitik bizi den jendea horretara dedikatzen da, eta orain sagardo botilei dagokionez ere merkatua bada-go.

Garai batean, baserri guztiek zitutzen sagastiak, baina pinua indarrean sartu zenean baserritar askok sagastiak alde batera utzi, eta pinua landatu zuten.

Horren ondorioz, sagardo produktioa ere baserri askotan jaitsi egin zen, eta beste jarduera ekonomikoetara eutsi zieten Agirrezabalaren esanetan. Sagardotegi askotan orain gutxi arte abereak egon izan dira. Beraz, jatorria baserrian dela argi dago, baina profesionalizazioa gertatu den heinean gauzak aldatu egin dira EHNEko teknikariaren aburuz. «Orain sagardogileek indar guztiak sagardoan jartzen dituzte. Txotx garaian sagardotegia bera esplotatzen da, eta ondoren botilari ematen zaio garrantzia. Beraz, industri egitura hartzen du».

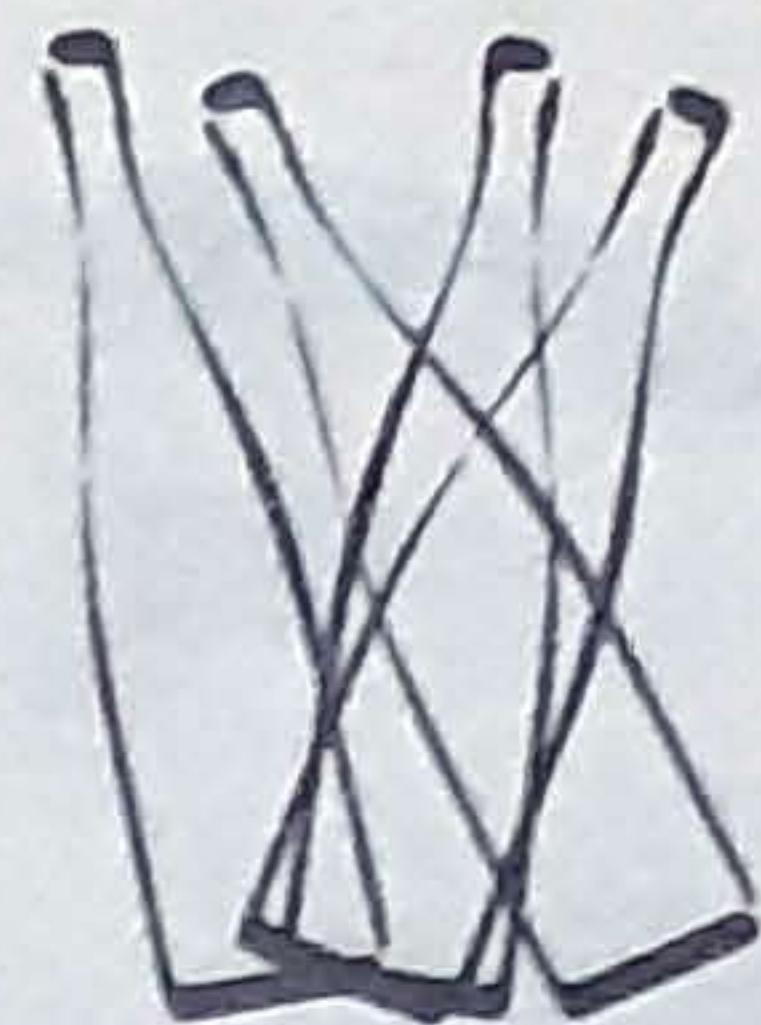
Marta Agirrezabala:
«Sagardoaren munduan espezializazioa gertatu da. Ekonomiaren bilakaera kontuan hartzen badugu, batzuk esne-behietan espezializatu dira, beste batzuk haragi-behietan eta beste batzuk sagardotan. Normalean sagardoa egiten duten baserritar guztiek lehen ere egiten zuten, baina baserri kontsumorako izaten zen»

Hala ere, baserriarekiko oraindik lotura egon badagoela gaineratu digu, sagardotegietan gehienek sagastiak baitituzte eta horrek ere badu bere garrantzia.

Edozein edari kontsumitzerakoan, behin eta berriro begiratu behar da diogu botilari, eta bertan dagoen etiketan irakur daitekeen ere aparteko garrantzia izan ohi du. Marta Agirrezabalaren ustez, faktore horrek garrantzia handia du, eta sagardoarekin txakoliarekin egin den prozesu berbera burutu beharko litzateke. Haren esanetan, «sagardoa egiteko erabiltzen den sagar kopuruaren %60 inguru bertakoa da, eta bestea kanpokoa. Badi-rudi jendea sagardo mota horretara ohitu dela. Baina zergatik ez dira bertako sagarrarekin soil soilik eginiko sagardo kantitate txiki batzuk egiten, eta produkzio horri jatorri izena ematen?»

EHNEko teknikariaren esanetan, prozesu hori txakolinarekin bete egiten da, eta neurri berean bete beharko litzateke sagardoarekin ere, bertako lehengatik soilik egindako sagardo botilaren prezioak gora egingo bailuke, baina eskaintzen den kalitateak ere hoberrantzen egingo luke nabarmen.

Gainerako sagardoa, gaur egiten denaren antzekoa litzateke, hau da, bertako eta kanpoko sagarra nahastuz egiten dena.



Era horretara bertako produktuei ere aparteko garrantzia emango litzateke.

«Jatorri izenarekin ados ez daudenak, gisa horretako sagardoa lodiegia litzatekeela argudiatzen dute. Baina hori ohitura kontua besterik ez da. Garai batean bertan eginiko sagardoa zen gustukoena, eta orduan ohiturak aldatu baziren, zergatik ez dira aldatuko orain sagardo lodiago baten mesedetan?», adierazi digu Agirrezabalak.

Marta Agirrezabala:

«Jatorri izenarekin ados ez daudenek gisa horretako sagardoa lodiegia dela argudiatzen dute. Baina hori ohitura kontua besterik ez da. Garai batean bertan eginiko sagardoa zen gustukoena, eta orduan ohiturak aldatu baziren, zergatik ez dira aldatuko orain, sagardo lodiago baten mesedetan?»

Ikerketak egin beharko liratekeela esan digu, baina horretarako interes gehiegi ez dagoela. Ikerketak egin beharko luke, eta izenak gero eta garrantzi handiagoa hartu beharko luke. Bizkaitarrek hartutako bidea neurri batean hori omen da. Sagardoaren kultura orain ari da Bizkaian berreskuratzen eta izendapenen aldeko apostua egiten ari direla uste du Martak. Dena den, «Bizkaian bestelako sagardo kultura dago. Bertan, oraingo kontua da sagardotegiena, eta ez dute hemengoen antzera funtzionatzen. Jatetxe egitura dute batez ere. Negozio gisara ikusten da, eta hor bai esan dezakegula baserriarekiko lotura erabat apurto dela».

Sagardogintzan azken urte hauetan aldaketa ugari izan dira. Horietakoa bat metalezko kupe-



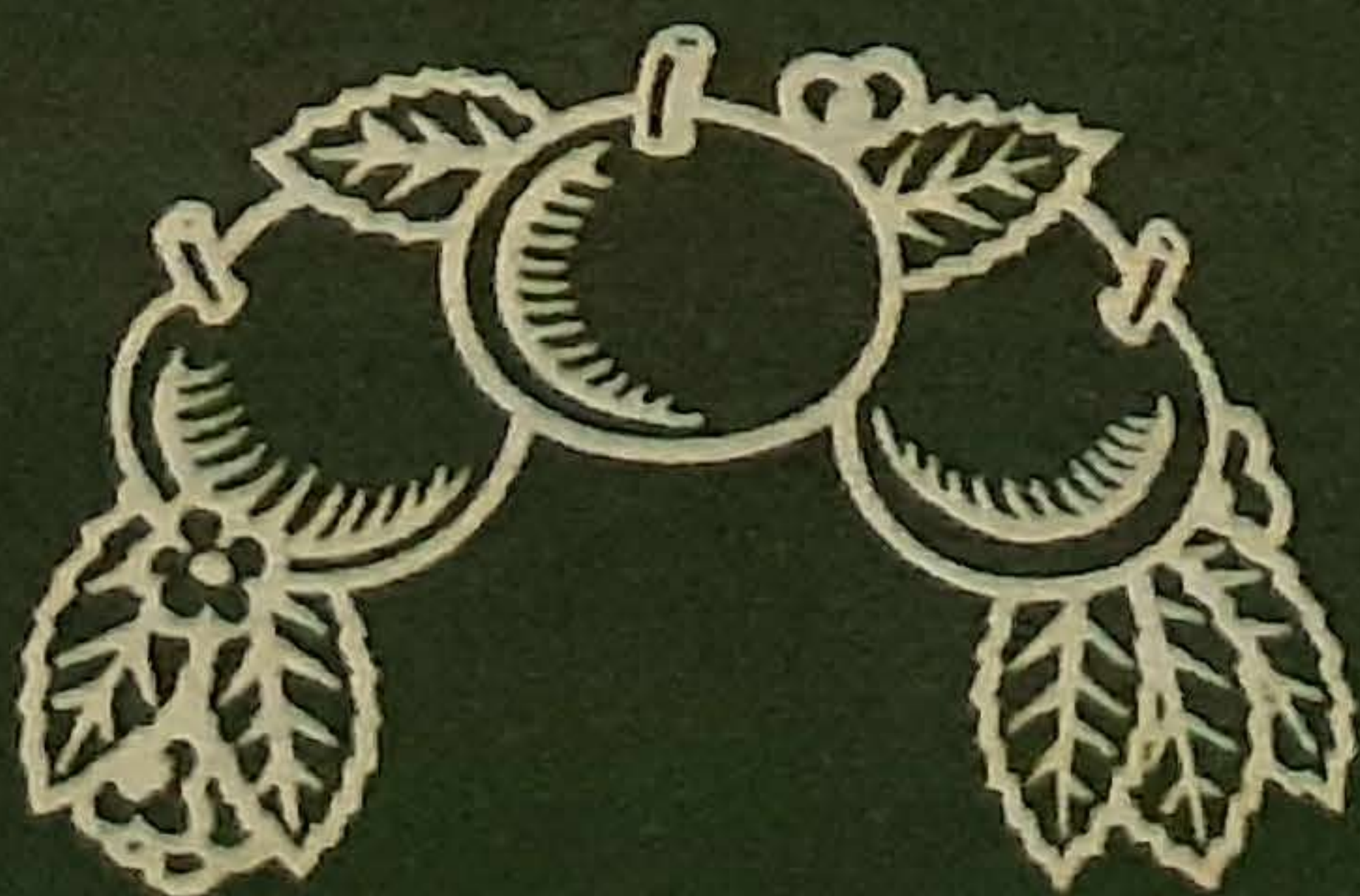
Sagardogintza aldatzen ari bada ere, oraindik baserriari loturik dago.

laren sarrera da. Baina ez du aparteko eraginik EHNEko teknikariaren ustez, «metalezko kupelak erabiltzen dituztenek batez ere janariari begira antolatzen dute beraien negozioa, eta jatetxe antzekoetan sagardoa edaten bada ere, ez dut uste sagardoaren etorkizuna hortik datorrenik, Dena den, sagardo botilari behintzat ez dio inolako kalterik egiten».

Sagardotegi askotan orain gutxi arte abereak egon izan dira. Beraz, jatorria baserrian dela argi dago, baina profesionalizazioa gertatu den heinean gauzak aldatu egin dira

Sagardotegia eta baserria neurri handi batean aldentzen ari dira beraz. Sagardoa eguneroko kontsumo izatetik industrializatzerara igaro baita. Ingurumari horretan Agirrezabalaren ustez, kontuan eduki beharrekoa da sagarra osagarri bat dela baserriarentzat, baina ia baserri guztietan aurki ditzakegula sagastiak. Beraz, eskaintza hori guztia kanalizatzen jakitea ere

oso garrantzitsua dela aipatu digu, baserriar ororen onurako. Horretarako formazioak garrantzi handia izan dezakeela gaineratzen du. Bestalde, kalitateari —hitz hori definitzea zaila bada ere— aparteko garrantzia eman behar zaiola aipatu digu, jardueira zaintzeari alegia, kalitatea zainduz garo bertako produktua ere irabazten aterako baitira.



ZAPIAIN

Astigarragako Sagardoa